

1m-675-  
मीठा  
12/1/05

R-11861

राजपत्र मुद्रणालय.....

.....की प्राप्ति।

REGD. NO. D. L.-33004/99

रजिस्ट्री सं० डी० एल-33004/99



सत्यमेव जयते

# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

P.O. 500

R.M. 30

Reptt 250

C.P.B. 220

सं. 558]

नई दिल्ली, मंगलवार, दिसम्बर 21, 2004/अग्रहायण 30, 1926

No. 558]

NEW DELHI, TUESDAY, DECEMBER 21, 2004/AGRAHAYANA 30, 1926

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 दिसम्बर, 2004

प्रनारी

डा० वि० शंकर

सा.का.नि. 821(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का प्ररूप खाद्य और अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार जिसे भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) अधिसूचना संख्यांक सा.का.नि. 477 (अ) तारीख 11 जून, 2003 को भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग-2, खंड-3, उपखंड (i) तारीख 11 जून, 2003 के पृष्ठ 1 से 30 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से, जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना से युक्त राजपत्र की प्रतियां उपलब्ध करा दी जाती हैं, 60 दिनों के अवधि की समाप्ति से पूर्व आक्षेप और सुझाव मांगे गये थे।

और उक्त राजपत्र के पत्र की प्रतियां 16 जून, 2003 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थी;

और केन्द्रीय सरकार से उक्त प्ररूप नियमों पर जनता से विनिर्दिष्ट अवधि में प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर साम्यक रूप से विचार कर लिया है ;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात् उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1955 का निम्नलिखित और संशोधन करती है, अर्थात:-

1.(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2004 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से छह माह की अवधि के पश्चात् प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में (जिसमें उसके पश्चात् उक्त नियम के रूप में निर्दिष्ट किया गया है) के परिशिष्ट ख में, मद क. 34 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

**“क.35 मछली और मछली उत्पाद**

क.35.01 हिमशीतित झींगी (शिरिमस) अथवा झींगे (प्राउनस) से पेनिडे, पेंडालिडे, क्रांगोनिडे और पेलियोमोनिडे, सोलेनोडॉन्टिडी, ऐरिस्टिडी और सेर्जेस्टीडिज वंशों की उत्तम गुणवत्ता वाली ताजा झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इस उत्पाद में जेनेरा का सम्मिश्रण निहित नहीं होगा किन्तु इसमें सदृश संवेदी गुणों वाली सदृश जीनस की प्रजातियों का सम्मिश्रण निहित हो सकता है। यह उत्पाद छिला हुआ अथवा बिना छिला हुआ, कच्चा अथवा पका हुआ हो सकता है। इस उत्पाद को पानी से काचित किया जा सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र.सं.	विशिष्टताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पके हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान

क.35.02 हिमशीतित झींगी (लोवस्टर) से नेफ्रोपिडे वंश और पालिन्यूरिडे तथा स्काइलेराइड वंशों के जीनस होमेरस की उत्तम गुणवत्ता वाली ताजी झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। नार्वे झींगी नेफ्रोस नार्वेजिकस से तैयार की जा सकती है। यह उत्पाद भिन्न-भिन्न प्रजातियों का मिश्रण नहीं होगा। उत्पाद कच्चा अथवा पका हुआ हो सकता है। उत्पाद को पानी से काचित किया जा सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र.सं.	विशिष्टताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पके हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान

क.35.03 हिमशीतित समुद्रीफेनी (स्क्वीड) और समुद्रीफेनी के अंगों से लोलिजिनिडे की समुद्रीफेनी प्रजातियों और ओम्मास्ट्रेफिडे ओनिकोटयथिडे और थाइसेनाटिथिडे वंशों से संबंधित उत्तम गुणवत्ता वाली ताजा समुद्रीफेनी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह उत्पाद जल से धोकर चिकना किया हुआ (ग्लेज्ड) हो सकता है। इस उत्पाद में कोई खाद्य संयोजी अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्रा. से अनधिक

क.35.04 हिमशीतित फिन मछली (फ्रोजन फिनफिश) से उत्तम गुणवत्ता वाली ताजी मछली से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह उत्पाद सिर सहित अथवा सिर के बिना हो सकता है जिसमें से विसेरा अथवा अन्य अंग पूरी तरह से अथवा आंशिक रूप से हटा दिए गए हों। यह उत्पाद जल से धोकर चिकना किया हुआ (ग्लेज्ड) हो सकता है। यह, उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्रा. से अनधिक
2.	हिस्टामीन	20 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्रा. से अनधिक

**क 35.05 हिमशीतित मछली** के टुकड़े (फ्रोजेन फिश फिलेट्स) अथवा मछली के कीमा (मिन्सुड फिश फ्लेश) अथवा उनके मिश्रण वैसे उत्पाद हैं जो किसी प्रजाति की ताजी स्वास्थ्यकर मछली अथवा समान संवेदी गुणों वाली प्रजातियों के मिश्रण से प्राप्त किए गए हों। फिलेट्स त्वचा सहित अथवा रहित भिन्न माप तथा आकार वाले टुकड़े हो सकते हैं। मिन्सुड फिश फ्लेश (कीमा) हड्डियों से जुड़ी मासपेशियों के छोटे-छोटे अंश के बने होते हैं और इनमें हड्डियां, विसेरा और त्वचा नहीं होते हैं। यह उत्पाद जल से धोकर चिकना किया (ग्लेज्ड) हो सकता है। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्रा. से अनधिक
2.	हिस्टामीन	20 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्रा. से अनधिक

**टिप्पण 1 : मद क. 35.01, 35.02, 35.03, 35.04 और 35.05** के अन्तर्गत आने वाले उत्पादों को एक उपयुक्त उपकरण में (-) 18 डिग्री सेंटीग्रेट अथवा उससे ज्यादा ठण्डक में तुरंत इस प्रकार से हिमशीतित किया जाएगा कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज तुरंत पार कर जाए। शीघ्र हिमशीतन प्रक्रिया तब तक पूरी नहीं मानी जाएगी जब तक कि उत्पाद का तापमान उष्मीय स्थिरीकरण के पश्चात् उष्मीय केन्द्र पर -18 डिग्री सेंटीग्रेट तक न पहुंच जाए अथवा उससे ज्यादा ठण्डा न हो जाए। इस उत्पाद का गहरा हिमीकरण किया जाएगा ताकि परिवहन, भंडारण और बिक्री के दौरान गुणवत्ता बनाई रखी जा सके। प्रसंस्करण और पैकेजिंग सहित सम्पूर्ण संक्रिया से न्यूनतम निर्जलीकरण तथा आक्सीकरण (आक्सीडेशन) सुनिश्चित होगा। इस उत्पाद में मद क.35.03 के अन्तर्गत सूचीबद्ध उत्पादों को छोड़कर परिशिष्ट ग् में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। यह उत्पाद परिशिष्ट घ में दिए गए सूक्ष्म जीव विज्ञानीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह उत्पाद किसी भी बाहरी पदार्थ अथवा आपत्तिजनक गंध/सुवास से मुक्त होगा।

**क 35.06 सूखा शार्क फिन्स (ड्रायड शार्क फिन्स)** से खाए जाने योग्य ताजे शार्क के पृष्ठीय (डॉरसल) तथा अंस पंखों (पेक्टोरल फिन्स) और पुच्छीय पंख (काउडल फिन) के निचले पिण्डक (लोवर लोब्स) से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इस उत्पाद में संसक्त मांस नहीं होगा और यह त्वचा सहित या त्वचा रहित हो सकता है। इस उत्पाद को उपयुक्त ढंग से सुखाया जाएगा और इसमें कोई खाद्य सहयोज्य नहीं होगा। इस उत्पाद में बाहरी पदार्थ, आपत्तिजनक गंध अथवा सुवास और बासीपन नहीं होगा। इस उत्पाद में कोई खाद्य सहयोज्य अनुज्ञात नहीं है। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्रम.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	नमी	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
2.	शुष्क आधार पर एच.सी.एल में अधुलनशील राख	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
3.	खमीर और फफूंदी (मॉल्ड) काउण्ट	25 ग्राम में अनुपस्थित

क 35.07 ववणित मछली/सूखी लवणित मछली से ताजी स्वास्थ्यकर मछली से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। मछली को काटा जाएगा, उसकी आंते निकाली जाएंगी, सर को अलग किया जाएगा, उसे चीरा जाएगा अथवा उसके टुकड़े किए जाएंगे तथा उसे धोया जाएगा। मछली को नमक में पूरी तरह से संतृप्त किया जाएगा (ज्यादा लवणित) अथवा सुखाई गई लवणित मछली के वजन के कम से कम 10 प्रतिशत नमक अंश में अंशतः संतृप्त किया जाएगा। इस उत्पाद में बाहरी पदार्थ, आपत्तिजनक गंध अथवा सुवास नहीं होगी। इस उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। यह उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्म जीव विज्ञानी अपेक्षा के अनुरूप होगा। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्रम.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	नमी	16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
2.	सोडियम क्लोराइड	10.0 प्रतिशत से कम नहीं और 15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
3.	शुष्क आधार पर एच.सी.एल में अधुलनशील राख	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
4.	खमीर और फफूँ (मॉल्ड) की काउण्ट	25 ग्राम में अनुपस्थित

क. 35.08 डिब्बाबंद फिन मछली से समान संवेदी गुणों वाली किसी एक प्रजाति अथवा समान वर्गों वाली कई प्रजातियों की उत्तम गुणवत्ता वाली ताजी फिन मछली के मांस से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इस उत्पाद में सिर, दुम तथा विसेरा नहीं होगा। यह उत्पाद किसी भी उपयुक्त पैकिंग के माध्यम से पैक किया हुआ हो सकता है। पैकिंग का साधन तथा अन्य उपयोग किए गए अवयव खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। ये उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:-

क्रम.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	हिस्टामीन अंश	20 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	सम्पूर्ण वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	3. मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक

क. 35.09 डिब्बाबंद झींगी (शिरिम्प) से पेनेइएडी, पेनेडालाइड, क्रैनगेनीडेई और पेलाइमोनीडेई परिवार की प्रजातियों, जिनके सिर, खोल और बाल अलग कर दिए गए हों, के किसी भी सम्मिश्रण से अच्छी गुणवत्ता की ताजा झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह उत्पाद, छीली हुई झींगी के रूप में हो सकता है जिसका सिर काट दिया गया हो और जिसके अपाक्ष क्षेत्र को हटाए बिना छीला गया हो अथवा काट दिया गया और शिरा रहित झींगी जिसको छीलकर पीठ तक काटा गया हो और जिसका अपाक्ष क्षेत्र पूँछ के आगे वाली सेगललेंट तक हटा दिया गया हो अथवा छूटी हुई झींगी जिसमें झींगी के टुकड़े शामिल हैं जिसके कम से कम चार खंडों तक शिरा हो या शिरा हटा दी गई हो। पैकिंग का माध्यम और अन्य अवयव, खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होने चाहिए। ये उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:-

क्रम.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	सिट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त किए गए लवण जल में अम्लता	0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं

क 35.10 डिब्बाबंद सार्डीन अथवा सार्डीन प्रजाति उत्पादों से सार्डीन पिल्चार्डस, सार्डीन मिलानोस्टीकटूसल निओपिल कारडूसर ओसीलेटस/साग एक्स/केईरुलेयूस, सार्डीन ओरीटा/बरासीलीइनसीसल मेडरेनसिसल लोनगीसेपसल गीबबोसा सेलूपीए हरेनगुस, सपराटअस सपराटटूस, हाइपरटोफस वीटआटूस, नेमाटोलोसवियमीनघी, इटरुमेयस टेसिस इथमेडियम मेकूलेटन, इनग्रेगूलिस एनकोइटा/मोरडक्स/रिंगन्स और ओपीस्थोनेमा ओगलिनम के ताजा अथवा हिमशीतित मछली से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद सिर और गिलों से मुक्त होगा / यह छिलकों और/अथवा पूंछ से मुक्त हो सकता है। मछली की आंते निकली हुई होनी चाहिए / यदि आंते निकली हुई हों तो यह व्यावहारिक रूप से मत्स्यशुक्र मत्स्याण्ड अथवा गुर्दा के अलावा आंतों के भागों के बिना होंगे यदि आंते निकली हुई है तो यह व्यावहारिक रूप से अपचित भोजन अथवा उपयोग किए हुए भोजन से मुक्त होगी। उत्पाद किसी भी उपयुक्त माध्यम में पैक किए जा सकते हैं। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक, खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होने चाहिए। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होंगे:-

क्रम.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	हीस्टेमाइन अंश	20 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक

क 35.11 डिब्बाबंद सालमोन से सालमोसलार अथवा ओनकोरीनकटस नेरका/किसूटचल टेस्वावीटेस्वा/गोरबोस्वा/केटाक्स और मसाऊ प्रजाति की किसी भी प्रजाति से संबंधित अच्छी गुणवत्ता की ताजा मछली से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद सिर, आंत, फिन और पूंछों के बिना होने चाहिए। उत्पाद किसी भी उपयुक्त माध्यम में पैक किए जा सकते हैं। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होंगे। इस उत्पाद में कोई भी खाद्य सहयोज्य अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्रम.सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक

क 35.12 डिब्बाबंद केकड़े के मांस से ब्रानचयुरा उप श्रेणी अथवा डेकापोडा श्रेणी की कोई खाने योग्य प्रजाति और लीथोडिएडेई परिवार की सभी प्रजातियों के अच्छी गुणवत्ता के जीवित केकड़ों से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद एकल रूप से तैयार किए जाएंगे अथवा टांग, पंजा, शरीर और कंधे के मीट जिससे छिलका हटा दिया गया हो, के सम्मिश्रण से तैयार किए जाएंगे। उत्पाद किसी भी उपयुक्त माध्यम में पैक किए जाएंगे। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक, खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:-

क्रम सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	सिट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त किए गए लवण जल में अम्लता	0.06 प्रतिशत से कम नहीं और 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं

क 35.13 डिब्बाबंद दूना और बोनितों से थुननस अलालुंगा/अल्बाकारेसल अटलानटीकूसल ओबीसुसल मककोवील थीननुसल टोनगोई, इयूथीननूस अफीनीसल आलेटेस्टूसल जीनलेटूस/सरडा चिलेनटिस/ओरीइनलोलसल सरडा और काटसूवोनस पेलामिस (सिन इयूथीननूस पेलामिस) प्रजातियों से संबंधित लार्वा गुणवत्ता की ताजा मछली से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद त्वचा, टुकड़े, परतों अथवा पिसी हुई/चिथड़े-चिथड़े हुए कणों के साथ अथवा उनके बिना टुकड़ों के रूप में हो सकते हैं। उत्पाद किसी उपयुक्त माध्यम में पैक किया जाएगा। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक, खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:-

क्रम सं.	विशिष्टताएं	अपेक्षाएं
1.	हीस्टेमाइन अंश	20 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./प्रति 100 ग्राम से अनधिक

टिप्पण 2 :- मद क 35.08, क 35.09, क35.10, क35.11, क 35.12 और क 35.13 के अंतर्गत सूचीबद्ध सभी उत्पाद वायुरुद्ध सीलबंद, साफ और ठोस डिब्बों में पैक किया जाएगा और व्यावसायिक निर्जीवाणुता सुनिश्चित करने के लिए तीव्र शीतलन द्वारा पर्याप्त तापोपचार दिया जाएगा। डिब्बा जंक और यांत्रिक त्रुटि से मुक्त होगा। डिब्बा 7 दिनों के लिए 37 डिग्री सेन्टीग्रेड के उष्णायन में कोई परिवर्तन नहीं दर्शाएगा। अन्तिम उत्पाद, बाह्य पदार्थ, आपत्तिजनक गन्ध अथवा सुवास से मुक्त होगा। उत्पादों में क 35.11 के अधीन सूचीबद्ध उत्पाद को छोड़कर परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्म-जैविक अपेक्षा के अनुरूप होगा।







4	सोडियम सल्फाइड सल्फर डायक्साइड के रूप में अभिव्यक्त	अभिव्यक्त रूप में एस ओ <sub>2</sub> की मात्रा	में एकल या सम्मिलित पके हुए उत्पाद में	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	सोडियम सारबेट सार्विक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	कैल्सियम सारबेट सार्विक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	पोटासियम सारबेट सार्विक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	सार्विक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.		
ड	रंग												
1	पोन्सियो 4 आर	अधिकतम 30 मि.ग्रा. प्रति कि.ग्रा. पर पकी हुई मात्रा	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	सनसेटयैलो पीला	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	टार्टराजाइन												

[illegible][illegible]

7	डिस्टार्च ग्लिसरोल हाइड्रोक्सीपरोपाइल	-	-	-	60 टन/वर्ग	प्रति किलो एकल या समिश्रण में केवल पैकिंग माध्यम में	60 टन/वर्ग प्रति किलो ग्राम एकल या समिश्रण में केवल पैकिंग माध्यम में	-	-
8	डिस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-
9	डिस्टार्च फास्फेट एसीटीलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	-
10	डिस्टार्च फास्फेट हाइड्रोक्सीपरोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-
11	मोनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-
12	ओक्सीडेजड स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-
13	स्टार्च एसीटेट	-	-	-	-	-	-	-	-
14	स्टार्च हाइड्रोक्सीपरोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-
ज	प्राकृतिक सुगन्ध	-	-	-	-	-	-	-	-
1	प्राकृतिक सुगन्ध और प्राकृतिक सुगन्ध देने वाले पदार्थ	-	-	-	-	-	-	-	-
झ	सुगन्ध बढ़ाने वाले	-	-	-	-	-	-	-	-
1	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	-	-	-	-	-	-	अधिकतम 500 मि. ग्रा. प्रति कि. ग्रा.	-
ञ	पृथक करने वाले कारक	-	-	-	-	-	-	-	-
1	कैल्शियम डाइसोडियम ई डी टी ए	-	-	-	-	-	-	अधिकतम 250 मि. ग्रा. प्रति कि. ग्रा.	-

5. इन नियमों के परिशिष्ट ग के पश्चात् निम्नलिखित नियम अतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

परिशिष्ट घ

(नियम 5 देखें)

सारणी संख्या 1

समुद्री खाद्य के लिए सूक्ष्म जैविक अपेक्षाएं

क्रम संख्या	उत्पाद का नाम	कुल प्लेट	ई.कोली	स्टेफीलोकोकस ओरियस	साल्मोनेला और शीगेल	वीब्रो कोलरिया	वीब्रो परहिमोली टिक्स	क्लोस्ट्रीडियम पफ्री जनस
1.	हिमशीतित झींगी अथवा कच्ची	पांच लाख प्रति ग्रा. से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	—
	पकी हुई	एक लाख प्रति ग्रा. से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	—
2.	हिमशीतित समुद्री झींगी कच्ची	पांच लाख प्रति ग्रा. से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	—
	पकी हुई	एक लाख प्रति ग्राम से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	—

3.	हिमशीतित समुद्रफेनी (स्क्विड)	पांच लाख प्रति ग्राम से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
4.	हिमशीतित फिन मछली	पांच लाख प्रति ग्राम से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
5.	हिमशीतित मछली का टुकड़ा अथवा मछली के मांस का कीमा अथवा उनका मिश्रण	पांच लाख प्रति ग्राम से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
6.	सुखी शार्क फिन मछली	पांच लाख प्रति ग्राम से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
7.	लवणित मछली/सूखी लवणित मछली	पांच लाख प्रति ग्राम से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
8.	डिब्बाबन्द फिन मछली	शून्य	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित
9.	डिब्बाबन्द झींगी	शून्य	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
10.	डिब्बाबन्द सार्डीन अथवा सार्डीन जैसे उत्पाद	शून्य	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
11.	डिब्बाबन्द सैलमोन	शून्य	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-

12.	डिब्बाबन्द केकड़े का मांस	शून्य	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
13.	डिब्बाबन्द ट्यूना व बेनोटो	शून्य	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-

[ फा. सं. पी. 15014/10/2002-पी.एच. (खाद्य) ]  
रीता तैवतिया, संयुक्त सचिव

टिप्पण : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का.नि.आ. 2106 तारीख 12 सितम्बर 1955 द्वारा भारत के राजपत्र के भाग 2 खंड 3 में प्रकाशित किए गए

थे और इनमें अंतिम संशोधन सा.का.नि. .... तारीख ..... द्वारा किया गया था ।

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE****(Department of Health)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 21st December, 2004

G.S.R. 821(E).— Whereas a draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 was published, as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) and published at pages 1 to 30 in the Gazette of India, Extraordinary Part II, section 3, sub-section (i), dated the 11<sup>th</sup> June, 2003 under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), number GSR 477 (E), dated the 11<sup>th</sup> June 2003 for inviting objections and suggestions from persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification, were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 16<sup>th</sup> June, 2003;

And whereas objections or suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:-

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.....Amendment) Rules, 2004.
- (2) They shall come into force after the expiry of a period of six months from the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (therein after referred to as the said rules), in Appendix B, after item A.34 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely :-

**“A.35 – Fish and Fish Products**

**A.35.01 Frozen Shrimps or Prawns** means the product prepared from fresh shrimps of sound quality belonging to Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae Solenoceridae, Aristeidae and Sergestidae families. The product shall not contain a mixture of genera but may contain mixture of species of same genus with similar sensory properties. The product may be peeled or unpeeled, raw or cooked. The product may be glazed with water. The product shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements in Raw Product	Requirement in Cooked Product
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm	Absent in 25gm

**A 35.02 Frozen Lobsters** means the product prepared from fresh lobsters of sound quality belonging to the genus Homarus of the family Nephropidae and from the families Palinuridae and Scyllaridae. The Norway Lobster may be prepared from Nephros norvegicus. The product shall not be a mixture of different species. The product may be raw or cooked. The product may be glazed with water. The product shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements in Raw Product	Requirements in Cooked Product
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm	Absent in 25gm

**A 35.03 Frozen squid** and parts of squid means the product prepared from fresh squid of sound quality belonging to squid species of Loliginidae, Ommastrephidae Onychoteuthidae and Thysanoteuthidae families. The product may be glazed with water. No food additive is allowed in this product. The product shall conform to the following requirements:-



S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100gm

**A 35.04 Frozen finfish** means the product prepared from fresh fish of good quality. The product may be with or without head from which viscera or other organs have been completely or partially removed. The product may be glazed with water. The products shall conform to the following requirements: -

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm
(2)	Histamine	Not more than 20 mg / 100 gm

**A 35.05 Frozen fish filets or minced fish flesh or mixtures thereof** are products obtained from fresh wholesome fish of any species or mixture of species with similar-sensory properties. Fillets may be pieces of irregular size and shape with or without skin. Minced fish flesh consists of particles of skeletal muscle." and is free from bones, viscera and skin. The product may be glazed with water. The products shall conform to the following requirement :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm
(2)	Histamine	Not more than 20mg / 100 gm

**Note I: Products under item A35.01, 35.02, 35.03, 35.04 and 35.05** shall be frozen in an appropriate equipment quickly to minus (-) 18° C or colder in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly. The quick freezing process shall not be regarded as complete unless the product temperature has reached minus (-) 18° C or colder at the thermal centre after thermal stabilization. The product shall be kept deep frozen so as to maintain the quality during transportation, storage and sale. The entire operation including processing and packaging shall ensure minimum dehydration and oxidation. The product may contain food additives permitted in Appendix C except listed product under item A35.03. The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix D. The products shall be free from any foreign matter and objectionable odour/flavour.

**A 35.06 Dried shark fins** means the product prepared from dorsal and pectoral fins, lower lobe of caudal fin and Pelvic from fresh shark of edible quality. The product shall be free from adhering flesh and may be with or without skin. The product shall be dried in a suitable manner and shall be free from any food additive. The product shall be free from foreign matter, objectionable odour or flavour and rancidity. No food additive is allowed in this product. The products shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Moisture	Not more than 10.0 percent
(2)	Ash insoluble in HCL on dry basis	Not more than 1.0 percent
(3)	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm

**A 35.07 Salted fish/dried salted fish** means the product prepared from fresh wholesome fish. The fish shall be bled, gutted, beheaded, split or filleted and washed. The fish shall be fully saturated with salt (Heavy salted) or partially saturated to a salt content not less than 10 percent by weight of the salted fish which has been dried. The product shall be free from foreign matter, objectionable odour and flavour. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix D. The products shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Moisture	Not more than 16.0 percent
(2)	Sodium chloride	Not less than 10.0 percent and Not more than 15.0 percent
(3)	Ash insoluble in HCL on dry basis	Not more than 1.0 percent
(4)	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm

**A 35.08 Canned finfish** means the product prepared from the flesh of fresh finfish of sound quality belonging to any one species or mixture of species within the same genus having similar sensory properties. The product shall be free from head, tail and viscera. The product may be packed in any suitable packing medium. The packaging medium and other ingredients used shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20 gm / 100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

**A 35.09 Canned Shrimp** means the product prepared from fresh shrimp of sound quality from any combination of species of families Penaeidae, Pandalide, Crangonidae and Palaemonidae from which heads, shell and antenna have been removed. The product may be in the form of peeled shrimps which have been headed and peeled without removal of the dorsal tract or cleaned and deveined shrimps in which the back is cut open after peeling and dorsal tract has been removed upto the last segment next to the tail or broken shrimps consisting of pieces of peeled shrimp of less than four segments with or without the vein removed. The packing medium and other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm
(2)	Acidity in brine expressed as Citric Acid	Not more than 0.2 percent

**A 35.10 Canned sardines or sardine type products** means the product prepared from fresh or frozen fish belonging to *Sardinia pilchardus*, *Sardinia milanostictus*, *neopilchardus*, *ocellatus*, *sagax*, *caeruleus*, *Sardinia aurita*, *brasiliensis*, *maderensis*, *longiceps*, *gibbosa*, *celupea*, *harengus*, *Sprattus sprattus*, *Hypertophus vittatus*, *Nematolosaviaminghi*, *Etrumeus tesus*, *Ethmedium maculatum*, *Engranulis anchoita*, *mordax*, *ringens* and *opisthonema oglinum*.

The product shall be free from head and gills. It may be free from scales and/or tail. The fish may be eviscerated. If eviscerated it shall be practically free from visceral parts other than roe milt or kidney. If ungutted it shall be practically free from undigested feed or used feed. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall also conform to the following requirements: -

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20 mg / 100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

**A 35.11 Canned salmon** means the product prepared from fresh fish of sound quality belonging to any of the species of *Salmosalar* or *Oncorhynchus nerka*, *kisutchi*, *tschawyscha*, *gorboscha*, *ketax* and *masou* species. The product shall be free from head, viscera, fins and tails. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. No food additive is allowed in this product. The product shall conform to the following requirement:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100gm

**A 35.12 Canned crab meat** means the product prepared from live crabs of sound quality from any of the edible species of the suborder *Branchyura* or the order *Decapoda* and all species of the family *Lithodiadae*. The product shall be prepared singly or in combination from the leg, claw, body and shoulder meat from which the shell has been removed. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm
(2)	Acidity in brine expressed as Citric Acid	Not less than 0.06 percent and Not more than 0.2 percent

**A 35.13 Canned Tuna and Bonito** means the product prepared from fresh fish of sound quality belonging to *Thunnus alalunga/ albacares/ atlanticus/ obesus/ maccoyi/ thynnus/ tongoe*, *Euthynnus affinis/ alleteratus/ Jinlatus/ Sarda chilensis/ orientalis/ Sarda* and *Katsuwonus pelamis* (syn *Euthynnus pelamis*) species. The product may be in the form of segments with or without skin, chunks, flakes or grated / shredded particles. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20mg / 100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

**Note II:** All the product listed under items A35.08, A35.09, A35.10, A35.11, A35.12 and A35.13 shall be packed in hermetically sealed clean and sound containers and subjected to adequate heat treatment followed by rapid cooling to ensure commercial sterility. The container shall be free from rust and mechanical defects. The container shall not show any change on incubation at 37° C for 7 days. The final product shall be free from foreign matter, objectionable odour, or flavour. The products may contain food additives permitted in Appendix C except products listed under A35.11. The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix D”.

3. In the said rules, in Appendix C, after Table 4, the following table shall be inserted, namely:-

Table 5  
List of Food Additives for use in Fish and Fish Products

Name of the additive	Frozen Shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen finfish	Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
<b>A Antioxidants</b>										
1 Ascorbic acid	GMP	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2 Sodium and Potassium Ascorbate singly or in combination expressed as Ascorbic acid	—	1 gm/ Kg maximum	—	1 gm/ Kg maximum	—	—	—	—	—	1 gm/ Kg maximum.
<b>B Acidifying agents</b>										
1 Acetic acid	—	—	—	—	GMP	—	GMP	GMP	—	—
2 Citric acid	GMP	—	—	—	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	1 gm/Kg maximum in minced fish flesh only
3 Lactic acid	—	—	—	—	GMP	—	GMP	GMP	—	—

C	Moisture Retention Agents singly or in combination including natural phosphate expressed as P2O5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

<b>F Thickening agents</b>									
1	Pectin	—	—	—	—	2.5gm/ Kg maximum	—	2.5gm/ Kg maximum	—
2	Tragacanth Gum	—	—	—	—	—	20gm/kg maximum singly or in combination in packing medium only	20gm/kg maximum singly or in combination in packing medium only	—
3	Xanthan Gum	—	—	—	—	—	—	—	—
4	Sodium/Potassium/ Calcium Alginate	—	—	—	—	—	—	—	5mg/kg maximum as Sodium Alginate
5	Carboxy Methyl Cellulose	—	—	—	—	2.5gm/Kg maximum	—	—	—
<b>G Modified Starches</b>									
1	Acid Treated Starch	—	—	—	—	60gm/ Kg maximum in singly or in combination in packing medium only	60gm/ Kg maximum singly or in combination in packing medium only	60gm/ Kg maximum singly or in combination in packing medium only	—
2	Alkali treated Starch	—	—	—	—	—	—	—	—
3	Balanced starched	—	—	—	—	—	—	—	—
4	Distarch adipate acetylated	—	—	—	—	—	—	—	—
5	Distarch glycerol	—	—	—	—	—	—	—	—
6	Distarch glycerol, acetylated	—	—	—	—	—	—	—	—
7	Distarch glycerol, hydroxypropy	—	—	—	—	—	—	—	—
8	Distarch phosphate	—	—	—	—	—	—	—	—





4. In the said Rules, after Appendix C, the following Appendix shall be inserted, namely: -

“Appendix D

(See Rule 5)

Table 1

Microbiological requirements for Sea Foods

S.No	Name of the Product	Total Plate Count	E. coli	Staphylococcus aureus	Salmonella & Shigella	Vibro cholerae	Vibro parahaemolyticus	Clostridium perfringens
1.	<b>Frozen shrimps or Prawns</b>							
	Raw	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
	Cooked	Not more than one lakh / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
2.	<b>Frozen Lobsters</b>							
	Raw	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
	Cooked	Not more than one lakh / gm	Absent in 25 gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-

3.	Frozen squid	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
4.	Frozen finfish	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
5.	Frozen fish fillets or minced fish flesh or mixtures thereof	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
6.	Dried shark fins	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
7.	Salted fish/dried salted fish	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
8.	Canned finfish	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm
9.	Canned shrimp	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-
10.	Canned sardines or sardine type products	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-

11.	Canned salmon	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-
12.	Canned crab meat	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-
13.	Canned Tuna and Bonito	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-

[F. No. P. 15014/10/2002-PH (Food)]  
RITA TEAOTIA, Jt. Secy.

Note : The Prevention of Food Adulteration Rules 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2106, dated the 12<sup>th</sup> September, 1955 and were last amended vide G.S.R. .... dated.....